



Susu bubuk





## Daftar isi

Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Syarat mutu .....	2
5 Pengambilan contoh .....	3
6 Cara uji .....	3
7 Syarat lulus uji .....	7
8 Pengemasan.....	7
9 Syarat penandaan .....	7





## Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) *Susu bubuk*, merupakan revisi dari SNI 01-2970-1992. Standar revisi selain untuk melindungi kesehatan konsumen dan keselamatan juga untuk:

- melindungi produsen,
- meningkatkan produktivitas dalam mencapai mutu produksi,
- mewujudkan jaminan mutu,
- mendukung perkembangan industri agrobisnis, dan
- menunjang instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/10/1989.

Standar ini disusun berdasarkan hasil pembahasan rapat-rapat teknis, prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam rapat consensus nasional pada tanggal 27 Februari 1998, yang dihadiri oleh produsen, konsumen dan instansi terkait.

Standar ini disusun oleh Tim Teknis dari Balai Besar Industri Kimia Departemen Perindustrian dan Perdagangan.





## Susu bubuk

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, pengambilan contoh, cara uji, syarat lulus uji, pengemasan dan syarat penandaan untuk susu bubuk.

### 2 Acuan

SNI 01-2970-1992, *Susu bubuk*.

Peraturan perundang-undangan di bidang Makanan Departemen Kesehatan R.I., 1993/1994.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **susu bubuk**

susu bubuk berlemak, rendah lemak dan tanpa lemak dengan atau tanpa penambahan vitamin, mineral dan bahan tambahan makanan yang diijinkan

#### 3.2

##### **susu bubuk berlemak (*full cream milk powder*)**

susu sapi yang telah diubah bentuknya menjadi bubuk

#### 3.3

##### **susu bubuk rendah lemak (*party skim milk powder*)**

susu sapi yang telah diambil sebagian lemaknya dan diubah bentuknya menjadi bubuk

#### 3.4

##### **susu bubuk tanpa lemak (*skim milk powder*)**

susu sapi yang telah diambil lemaknya dan diubah bentuknya menjadi bubuk



## 4 Syarat mutu

Tebal 1 Spesifikasi persyaratan mutu susu bubuk

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan		
			Susu bubuk berlemak	Susu bubuk rendah lemak	Susu bubuk tanpa lemak
1	Keadaan				
1.1	Bau	-	normal	normal	normal
1.2	Rasa	-	normal	normal	normal
2	Air	b/b, %	maks. 4,0	maks. 4,0	maks. 4,0
3	Abu	b/b, %	maks. 6,0	maks. 9,0	maks. 9,0
4	Lemak	%	min. 26,0	1,5-< 26,0	maks. 1,5
5	Protein	%	min. 25,0	min. 26,0	min. 34,0
6	Pati	%	tidak ternyata	tidak ternyata	tidak ternyata
7	Cemaran logam	%			
7.1	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 20,0	maks. 20,0	maks. 20,0
7.2	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 0,3	maks. 0,3	maks. 0,3
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0	maks. 40,0	maks. 40,0
7.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0/250,0*)	maks. 40,0/250,0*)	maks. 40,0/250,0*)
7.5	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03	maks. 0,03	maks. 0,03
8	Arsen (As)	mg/kg	maks. 0,1	maks. 0,1	maks. 0,1
9	Cemaran mikroba				
9.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. $5 \times 10^5$	maks. $5 \times 10^5$	maks. $5 \times 10^5$
9.2	Bakteri <i>Coliform</i>	APM	maks. 20	maks. 20	maks. 20
9.3	<i>E. Coli</i>	koloni/g	negatif	negatif	negatif
9.4	<i>Salmonella</i>	koloni/100g	negatif	negatif	negatif
9.5	<i>S. Aureus</i>	koloni/g	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^2$
CATATAN *) Untuk kemasan kaleng.					



## 5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

## 6 Cara uji

### 6.1 Persiapan contoh

Persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 4.

### 6.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

### 6.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.2.

### 6.4 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.1.

### 6.5 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 7.1.

### 6.6 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 8.2.

### 6.7 Pati

#### 6.7.1 Peralatan

Lempeng tetes.

#### 6.7.2 Pereaksi

Larutan iod dalam KI: larutkan 6.3 g iod dan 12,5 g KI dalam 500 ml air suling.

#### 6.7.3 Cara kerja

- Letakkan beberapa tetes cuplikan pada lempeng tetes, tambahkan 2 tetes -3 tetes larutan iod dalam KI, dan
- Amati perubahan yang terjadi, bila terbentuk warna biru berarti pati positif.



### 6.8 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1998, *Cara uji cemarkan logam dalam makanan*.

### 6.9 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1998, *Cara uji cemarkan logam dalam makanan*.

### 6.10 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

## 7 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji, jika memenuhi persyaratan yang ada pada butir 4.

## 8 Pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

## 9 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang RI No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan, serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.